MEXICKÝ GULÁŠ OD HUGA

Vyskúšajte ho! Je fakt veľmi dobrý a na prípravu nenáročný.

Budete potrebovať:

hovädzie mäso vhodné na guláš (predné alebo nožina)

rajčinový pretlak (alebo rajčinovú drť)

soľ, mleté čierne korenie, olej

cibuľa

trochu hladkej múky (alebo solamylu)

hrášok

tvrdý syr

Postup:

V hrnci na oleji alebo bravčovej masti osmažte na drobno nakrájanú cibuľu. Pridajte na kocky nakrájané mäso a kvalitne osmažte zo všetkých strán.

Pridajte pretlak alebo drť z rajčín, trochu soli a mletého korenia. Podlejte vodou a duste zakryté pokrievkou až kým mäso nebude mäkké. Nezabudnite priebežne dolievať vodu, ak je to potrebné. (Tento proces si urýchlite, ak použijete na varenie tlakový hrniec. V ňom vám stačí mäso dusiť asi len 20 minút.)

Keď je mäso udusené do mäkka pridajte trošku hladkej múky alebo solamylu zarobeného s vodou na zahustenie. Na koniec Pridajte sterilizovaný hrášok a dochuťte soľou, ak je to potrebné.

HOTOVO!

Podávajte s ryžou alebo tarhoňou posypané nastrúhaným tvrdým syrom. "Manam"

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo